

*‘RECEITAS PARA O TRATAMENTO DE ENFERMEDADES
E ENDISPOSIÇÕES DEPOIS DAS COMIDAS’ NUM CÓDICE DO MÉDICO
DE D. JUANA DE ÁUSTRIA, MÃE DE D. SEBASTIÃO¹*

*“RECIPES FOR THE TREATMENT OF INDISPOSITIONS AFTER EATING”
IN A MANUSCRIPT OF THE PHYSICIAN
OF JUANA OF AUSTRIA, MOTHER OF KING SEBASTIÃO*

ANA ISABEL BUESCU

Universidade Nova de Lisboa

Faculdade de Ciências Sociais e Humanas

Centro de Humanidades (CHAM/UNL)

ai.buescu@fcsh.unl.pt

RESUMO: O manuscrito quinhentista de que nos ocuparemos, que veio para Portugal com D. Juana de Áustria aquando do seu casamento com o príncipe herdeiro D. João, em 1552, pertenceu decerto ao seu físico-mor, o prestigiado doutor Hernán Abarca Maldonado. Redigido em língua italiana, encontra-se inserido numa Compilação de notícias várias pelo erudito Manuel Severim de Faria no século XVII.

Entre outros aspectos, o texto destaca o nexo indissociável entre saúde e alimentação e, portanto, como tantas obras evidenciam desde a Antiguidade, entre medicina e alimentação. Dos remédios e as mezinhas para a cura de várias doenças e indisposições, algumas delas, embora em número reduzido, estão relacionadas com a alimentação.

Palavras-chave: Juana de Áustria; Astrologia; Medicina; Tratado médico-sanitário.

ABSTRACT: This sixteenth century Italian manuscript came to Portugal with Juana of Austria when she married João, the heir of the Portuguese throne, in 1552, and it is certain it belonged to her first physician, the well-known doctor Hernán Abarca Maldonado. It is inserted in a compilation of several texts compiled in the seventeenth century by the erudite Manuel Severim de Faria.

Among other aspects, this text shows the intimate link between health and food, and in the line of a tradition since Antiquity, between medicine and food. This text contains various recipes and prescriptions for many diseases, and a few of them deal with the stomach and indigestion.

Keywords: Juana of Austria; Astrology; Medicine; Medical-sanitary treaty.

¹ A Autora discorda do AO90, mas aplicou essa grafia por ser essa a determinação do Conselho Editorial da IUC.

1. CONTEXTUALIZAÇÃO HISTÓRICA

A 1 de Dezembro de 1542, no lisboeta paço dos Estaus, o mais imponente edifício público de Lisboa antes da construção do Hospital Real de Todos-os-Santos, e onde normalmente ficavam alojados os embaixadores e outros visitantes ilustres, tinha lugar um duplo ato de transcendente importância para a monarquia portuguesa: assinavam-se as capitulações para um duplo enlace entre os filhos dos reis de Portugal e de Espanha, D. João III e D. Catarina, Carlos V e Isabel de Portugal – o da infanta D. Maria (n. 1527) com Filipe das Astúrias (n. 1527), e o do príncipe herdeiro D. João (n. 1537), então com cinco anos de idade, com a infanta Juana de Áustria (n. 1535), a realizar “quando ambos forem de idade que por direito se requer”².

Quase dez anos depois, em cerimónia ocorrida com magnificência no palácio dos marqueses de Alcanizes em Toro, a 11 de Janeiro de 1552 teve lugar o casamento da infanta Juana com o herdeiro do trono de Portugal. Em Portugal, idêntica cerimónia se realizou no dia 30 do mesmo mês, em Lisboa. Tudo parece ter decorrido com alguma discrição e comedimento; em mais um momento de aperto financeiro, guardavam-se as grandes festas para a receção da princesa quando entrasse no reino, e depois em Lisboa.

Casados desde Janeiro de 1552, os preparativos da partida de Juana para Portugal intensificaram-se, pensando-se que pudesse ocorrer por volta do mês de Abril. Mas essa saída foi sendo sucessivamente adiada quer por Carlos V, por motivos de natureza económica, quer por D. João III, numa altura em também que o rei de Portugal se encontrava de novo perante graves dificuldades financeiras. Enquanto aguardava a chegada da princesa, em Agosto, D. João cumpria mais uma etapa cerimonial e simbolicamente significativa da sua condição de herdeiro do trono: em grandiosas festas celebradas na “aprazível praia de douradas areias” de Xabregas, na presença dos reis seus pais, da infanta D. Maria, dos infantes seus tios e de uma corte expectante, o príncipe do Brasil foi solenemente armado cavaleiro.

Finalmente, a 24 de Outubro de 1552 D. Juana e a sua grande comitiva partiam de Toro, e em Novembro a princesa era recebida na raia, com pompa e aparato, pelo duque de Aveiro, D. João de Lencastre³ e por D. João Soares, bispo de Coimbra, por ordem de D. João III, acompanhados por muitos outros senhores de título, com destaque para o duque de Bragança, D. Teodósio, que consigo levou grande acompanhamento de fidalgos. Depois de passada a raia, a comitiva empreendeu de imediato a jornada que havia de conduzir a princesa à corte, que se encontrava em Lisboa. A comitiva foi recebida com grandes festividades em

² As Gavetas da Torre do Tombo – Rego (coord.) 1965: 22-8.

³ Filho do recentemente falecido D. Jorge, mestre das ordens de Avis e Santiago, e, portanto, neto do rei D. João II por via bastarda.

Elvas, onde a princesa brevemente se aposentou, Estremoz, Évora – onde fez a oração solene o prestigiado humanista André de Resende⁴ e ocorreram, por ordem de D. João III, faustosos cortejos, de iconografia classicizante – Montemor-o-Novo, Landeira, Palmela e Barreiro, onde chegou a 3 de Dezembro. Dois dias depois, D. João III partiu de Lisboa ao encontro da nora e sobrinha para a acompanhar na entrada em Lisboa, numa caravela ornada com toldo de brocado, bordas cobertas e muitas bandeiras de seda branca, verde e dourada com as armas reais, acompanhado pelo infante D. Luís e pelo duque de Bragança, bem como por outros senhores vestidos de aparato. Chegou o rei às casas onde se aposentava a princesa, já D. Juana o esperava, ao cimo das escadas, “com uma gravidade, e continência, que lhe foi muito louvada”. Da parte da tarde, a princesa e o rei embarcaram num pequeno batel para tomarem lugar no majestoso bergantim real, ricamente toldado e ornado, com muitos senhores e fidalgos no meio de música, salvas e alegria, em direção à capital que os esperava⁵.

2. O MANUSCRITO: LINHAS-DE-FORÇA

O manuscrito de que nos ocuparemos terá sido trazido para Portugal por um dos físicos que acompanharam a princesa, muito provavelmente o conhecido médico espanhol Hernán Abarca Maldonado, que integrava, com destaque e elevado vencimento, a Casa que acompanhou D. Juana em 1552 ao seu novo reino. O seu prestígio era tal que o seu vencimento deveria ser equiparado ao auferido pelo físico-mor de D. João III⁶. O texto encontra-se integrado numa compilação de notícias várias pelo erudito Manuel Severim de Faria († 1655), estas com várias letras, com destaque para algumas intercalações relativas a D. João III, com referência a algumas particularidades da sua alimentação.

Trata-se de um texto escrito em língua italiana, cuja proveniência exata não é possível estabelecer, a que faltam o rosto e as primeiras páginas, de uma só letra, cuidada e legível, exceto as folhas finais, e que integra ainda uma série de desenhos sobre as órbitas celestes, os planetas e os signos do Zodíaco⁷. O título dado à compilação de Severim de Faria no século XVII é incorreto, já que não se trata de um livro de cozinha de um copeiro, mas de um pequeno tratado médico-sanitário concebido à luz dos conhecimentos e da prática médica na época.

⁴ Publicada em 1553 na sua *História da Antiguidade da Cidade de Évora*.

⁵ Buescu 2007: 287-312.

⁶ PHGCRP – Sousa 1744: 73.

⁷ BNP, cod. 10761.



FIGURA 1 – BNP, COD. 10761

Rosto

Neste sentido, apresenta uma relação direta com um conjunto de várias doenças e afeções, e também as decorrentes da alimentação: os remédios, mezinhas e preparados para a cura de doenças e indisposições, algumas delas relacionadas com a mesa. É sobretudo neste âmbito que nos interessa aqui evocá-lo, se bem que, no seu conjunto, ele tenha um escopo bem mais largo sob o ponto de vista médico, como assinalámos, mas de que não nos ocuparemos aqui.

A sua análise implica o estabelecimento prévio de algumas considerações fundamentais e estruturantes. Assim, em primeiro lugar, este texto quinhentista reflete a relação indissociável entre saúde e alimentação e, portanto, como tantas obras evidenciam desde a Antiguidade, entre a medicina e a alimentação. Como

sabemos, os tratados de medicina sempre concederam um grande destaque aos preceitos alimentares, que estavam na base da conservação da saúde.

Evoquemos apenas um exemplo, o *De Re Medicina*, do médico Celso (I d.C.) que se crê ser parte de uma obra mais ampla, redescoberta em 1443 pelo futuro Papa Nicolau V (1447-1455), fundador da Biblioteca Vaticana, na Igreja de Santo Ambrósio de Milão, e que exerceu assinalável influência na medicina do Renascimento. Foi impressa em 1478, em Florença, antes das obras de Hipócrates e Galeno. Afirma, pois, Celso, dando mesmo a primazia à alimentação: “Das três partes da medicina⁸, sendo que a mais difícil e ao mesmo tempo a mais relevante é aquela que cura através do regime [alimentar], é por ela que devemos começar”⁹.

Em segundo lugar, a teoria dos humores ocupa também um lugar central no texto de que nos ocupamos. Parte integrante da medicina antiga desde Hipócrates (c. 450 a.C.) e Galeno (c. 131- c. 200), perdurou ao longo de séculos e foi o principal fundamento da medicina e da explicação do funcionamento do corpo humano até ao século XVIII, repercutindo-se também, de forma decisiva, nas questões relativas à alimentação. Na verdade, a dietética moderna, profundamente diferente da dos nossos dias, encontrava-se “na estreita dependência da teoria clássica dos humores corpóreos, decorrente de uma cosmologia baseada no equilíbrio dos elementos do universo e na sua correspondência no corpo humano, que persistiu da Idade Média até bem perto do final do século XVIII, no pensamento médico-dietético europeu”¹⁰.

Recordando, os quatro humores corporais – sangue, fleuma, bÍlis amarela e bÍlis negra – procediam, respetivamente, do coração, cérebro, fÍgado e baço. Cada um dos humores tinha diferentes características: o sangue era quente e húmido, a fleuma fria e húmida, a bÍlis amarela quente e seca, e a bÍlis negra fria e seca. Do predomínio de um ou outro humor no organismo humano resultavam os diferentes tipos fisiológicos, determinando também as faculdades da mente e da alma: o sanguíneo, o fleumático, o bilioso ou colérico e o melancólico e, portanto também as especificidades caracteriais e de comportamento: “No indivíduo, cada víscera reage ao seu correspondente sideral. O coração é regido pelo Sol; o cérebro pela Lua; Saturno, que é frio, domina os atrabiliários e, como é seco, domina também os avarentos; a Lua, húmida, comanda a fisiologia feminina; Vénus incita os seus súbditos à luxúria e Marte à valentia”¹¹. Considerava-se que todas as doenças eram causadas pela alteração do equilíbrio entre os humores, sendo que a alimentação desempenhava uma função primordial nesse equilíbrio, ou na falta dele, e, portanto, na saúde e na doença. Desde a Antigui-

⁸ Sendo as outras duas os medicamentos e a cirurgia.

⁹ Celsius, *De re medicina*, cap. XVIII, citado por Bilimoff, 2011: 29.

¹⁰ Felismino 2011: 350.

¹¹ Citado por Delumeau 1984: 2: 131.

dade, estas concepções deram origem a uma vasta tratadística médica e sanitária, reatualizada pela escola médica de Salerno (séculos XI-XII) em que avultava a minúcia classificativa dos alimentos, suas características, qualidades, valores nutritivos e efeitos positivos ou negativos sobre os humores¹². O advento da arte tipográfica constituiu, também neste campo dos saberes, um instrumento fundamental para a difusão e circulação da tratadística antiga e medieval.

Finalmente, em terceiro lugar, a medicina mantinha ainda, como sabemos, uma relação muito estreita com a astrologia; não com a astrologia judiciária ou divinatória, amplamente condenada pela Igreja, mas com o conjunto de concepções que desde a Antiguidade vigoravam sobre a natureza, a existência de um Cosmos finito e unificado e a composição da matéria. E, como tal, este pequeno tratado reflete naturalmente esta concepção então dominante no próprio ensino universitário e científico do tempo. De forma muito breve, sensivelmente até ao século XVI e antes das grandes mutações científico-epistemológicas no estudo do mundo natural, vigorava a concepção de uma unidade essencial da natureza. Uma mesma lei regulava o movimento dos planetas num sistema geocêntrico e finito, o ciclo das estações e o ciclo vegetativo das plantas, as relações entre os elementos, o corpo humano e os seus humores, o destino do homem, numa unidade fundada pelo Cosmos.

Assim, num mundo que sob tantos pontos de vista inaugura a modernidade como é o do Renascimento, a “tradição mágica” persistia, e até em certos casos se acentuava, num mundo “saturado” de magia¹³ através de um conjunto de saberes – astrologia, práticas divinatórias, alquimia, cabala, hermetismo – cujos fundamentos intelectuais eram o sincretismo do conhecimento e a concepção da unidade essencial do microcosmos e do macrocosmos¹⁴.

De entre estes saberes, a astrologia representava, sob o ponto de vista social, o aspeto mais importante da “concepção mágica” do mundo. Mas representava-o também sob o ponto de vista intelectual, já que, como acima evocámos, partilhava das concepções científicas do tempo relativas à influência física dos planetas sobre os elementos sublunares, no quadro da síntese aristotélico/ptolomaico-tomista que dominava as ideias cosmológicas e a concepção do mundo natural.

Em suma, o microcosmos, em que se incluía todo o mundo natural, vivo, como o homem, as plantas e os animais, ou inanimado, como os metais, era poderosamente influído, embora não determinado, pelo macrocosmos. No que respeita ao corpo humano, as representações iconográficas atestam esta convicção de forma eloquente. Já na Idade Média era corrente a representação do corpo humano na sua relação com o Cosmos e os respetivos corpos celestes, sendo

¹² Felismino 2011: 355-356.

¹³ Bethencourt 1994.

¹⁴ Couliano 1987.

que a cada órgão correspondia a influência de um dos vários planetas e signos zodiacais, como podemos observar na Figura 2. Como sintetiza Jean Delumeau, na época em causa, “o mundo é concebido como um tecido de correspondências [...]”¹⁵.

Aquí se põe a demostraça

dos signos: e sobre qual parte do corpo humano tem cada signo domínio. E em a lauda seguinte esta a tauoada por onde se pode verdadeiramente saber em qual dos signos he boa ou máa ou meã a sangría ou purga. E guarda que nam sangres a parte sobre qual a lãa tem senhozfo como dfo he.



Aries. Tem a cabeça.

Taurus. Tem o pescoço.

Geminis. Tem os braços.

Cancer. Tem os peytos.

Leo. Tem o coração.

Virgo. Tem o ventre.

Libra. Tê as cadeiras

Scorpius. Tem os mem
bros gentiaes.

Sagitari⁹. Tê as pernas.

Capricor. Tê os gíolhos

Aquarius. Tê as canelas
das pernas.

Pisces. Tem os pees.

FIGURA 2 – O “homem astrológico”

Andrès de Li († 14?) *Reportorio dos Tempos em lingoagem Portugues*

Lisboa, Germão Galharde, 1552

Lisboa, BNP, RES. 399 – 1-P

¹⁵ Delumeau 1984: 2: 131.

3. RECEITUÁRIOS E LIVROS DE MEDICINA DOMÉSTICA

Bem patente nos saberes e na tratadística médica desde a Antiguidade, como vimos, a centralidade da alimentação na conservação da saúde reflete-se, num outro plano, num outro tipo de fontes, como os receituários e livros de medicina doméstica, que muitas vezes articulavam cozinha e alimentação, cosmética e higiene e receitas e mezinhas para indisposições e doenças várias, num conjunto essencialmente sincrético.

Se para nós, hoje, falar de culinária e de receitas respeita a uma atividade e a um objeto bem delimitados, no século XVI acontecia com frequência os receituários terem um alcance bem mais amplo, respeitando a uma “constelação” de saberes relativos a muitas situações do quotidiano. Transmitidos sobretudo pela tradição oral, esses saberes eram, desde a Idade Média, objeto de compilação através de manuais e livros de “segredos” e receitas destinados sobretudo a um público feminino.

Tratava-se de verdadeiras miscelâneas sobre matérias relativas à medicina doméstica, higiene, cosmética, cozinha e alimentação, incluindo, por vezes de forma aparentemente aleatória, receitas de perfumes, preparados e mezinhas para o cabelo, sabões para o rosto e mãos, pós para os dentes, unguentos, bálsamos e outros cremes, remédios para certas enfermidades, verrugas e borbulhas, mau hálito e manchas na pele e receitas culinárias.

Exemplo expressivo deste tipo de compilações, sensivelmente para a época e meio social que nos ocupam, é o anónimo *Manual de Mugeres en el qual se Contienen Muchas y Diversas Reçeutas muy Buenas*¹⁶. Nele predominam preparados, sabões, unguentos e remédios, mas não faltam receitas para fazer chouriços, biscoitos, os apreciados “buñuelos”¹⁷ e maçapão, conservas, caldos, molhos e outras iguarias. O chamado *Livro de Cozinha de D. Maria* – o mais antigo livro de receitas português conhecido, hoje amplamente estudado¹⁸ – que pertenceu à princesa D. Maria, neta de D. Manuel, que em 1565 casou com o príncipe Alexandre Farnese, integra várias receitas da tradição culinária da corte portuguesa, várias delas remontando à época medieval, permitindo um olhar mais próximo sobre as iguarias que eram confeccionadas e averiguar dos gostos culinários entre as elites. Neste caso concreto, a tónica é culinária, mas não deixa de aflorar essa outra componente, através de três receitas – uma de um D. Luís de Moura para as dores de dentes, outra para as dores de garganta e uma outra diretamente relacionada com a cozinha e a atividade culinária, para tratar “fogo ou escaldamento”, ou seja, as queimaduras¹⁹.

¹⁶ *Manual de Mugeres* – Crespo 1996.

¹⁷ Espécie de faturas, que ainda hoje são confeccionadas.

¹⁸ Santos 1997: 35-36.

¹⁹ Livro de cozinha – Manuppella 1986: 145-149.

4. O LIVRO DO FÍSICO DA PRINCESA D. JUANA

Todas estas componentes, ou seja, esta articulação entre alimentação e a saúde, a teoria dos humores e a astrologia médica estão bem patentes no livro do físico da princesa D. Juana, como seria expectável. Acompanhando receitas, bálsamos e mezinhas, as correspondências entre os signos zodiacais, planetas, metais e humores, enfim, entre o microcosmos e o macrocosmos, encontram-se tutelarmente sintetizadas na representação da órbita dos céus e dos signos do Zodíaco, elencando-se “o domínio dos planetas no corpo humano, e a sua influência”.



FIGURA 3 – O cosmos geocêntrico, com a correspondência entre os planetas, os metais e os humores



FIGURA 4 – Os signos do Zodíaco, os humores e a sua correspondência com as partes e órgãos do corpo humano



FIGURA 5 – Os signos do Zodíaco e os meses do ano

Ao contrário do que sugere o título da compilação em que este pequeno tratado se encontra, que é, como dissemos, posterior (século XVII), não estamos perante um conjunto de receitas apenas relativas ao “tratamento de enfermidades e indisposições depois das comidas”, mas de múltiplas receitas para doenças e afeções muito variadas, embora algumas delas digam respeito a indisposições relacionadas com a alimentação e a mesa, confirmando-se, portanto, o carácter sincrético deste pequeno tratado médico-sanitário, com outras componentes ainda que fazem dele quase uma pequena enciclopédia, de que aqui não nos ocuparemos.

Gostaríamos de destacar um “balsamo perfettissimo”, que reflete bem quer o carácter sincrético dos saberes médicos de então, a vasta panóplia de ingredientes que integravam os receituários, e as várias finalidades que tinham muitas vezes estes preparados. Assim, encontramos um considerável número de ingre-

dientes para feridas e “muitos outros males”²⁰ que a seguir se elencam, nomeadamente cálculos, vermes nas crianças, queimaduras ou perdas menstruais. Mas este bálsamo está também indicado para as indigestões e afeções do estômago.



FIGURA 6 – balsamo perfettissimo

Percebemos desde logo que, no que diz respeito ao regime alimentar e respetivas afeções, este receituário é bastante aleatório e escasso, com indicações esparsas, e que normalmente se incluem em receitas que tratam também outras indisposições e doenças. E, no que às comidas diz respeito, a atenção centra-se, como seria de esperar, no estômago e nas indigestões. Este facto conduz-nos, embora de forma indireta, aos efeitos da fartura e da abundância da mesa régia e aristocrática, tantas vezes associada ao excesso alimentar – e, portanto, ao regime do estômago e à indigestão que, sendo difícil prevenir, era necessá-

²⁰ BNP, cod. 10761, fol. 4.

rio tratar. Médicos e dietistas ergueram, desde a Idade Média, um discurso de advertência contra os excessos da mesa, no que eram acompanhados por teólogos e moralistas que, por sua vez, com intuitos moralizadores, advertiam para o mortal pecado da gula. Desejo desordenado e desregulador, a gula extravasava, singularmente, a sua dimensão de excesso alimentar no seu sentido literal e confinado. De facto, desde os tempos medievais que no Cristianismo a gula, através do consumo sem regra de carnes e vinhos, era associada, mais do que qualquer outro excesso, à luxúria e ao pecado da sensualidade, como sucedia na *Summa Theologica* de S. Tomás de Aquino²¹, ou nos manuais de confissão do século XV²², realidade que a Igreja, através de uma abundante literatura de carácter moralizante, se esforçava por denunciar.

A virtude da temperança era associada, de forma direta, com a necessidade da sobriedade à mesa, tantas vezes ausente das mesas cortesãs. Na verdade, a corte não era vista como um espaço de sobriedade ou de frugalidade alimentar, mas um lugar onde a fartura permitia e proporcionava o excesso que facilmente podia originar a enfermidade ou o vício, justificando, afinal, o olhar crítico que moralistas, teólogos ou médicos lançavam sobre a alimentação de reis, príncipes e grandes senhores. Médicos e físicos faziam aliás radicar nos excessos de mesa um conjunto de doenças que Lobera de Ávila, médico de Carlos V e autor daquele que é considerado o primeiro tratado de dietética da Época Moderna, o *Vanquete de Nobles Caballeros*, publicado pela primeira vez em 1530, classificava, num outro texto de sua autoria, como “enfermedades cortesanas”. Os tratados do médico de Carlos V consistiam, fundamentalmente, num discurso de advertência e de “regulação alimentar” destinado ao imperador e aos nobres que, pela sua condição social, eram os principais protagonistas da dimensão sombria, a um tempo moral e sanitária, da fartura e do excesso alimentar²³.

Uma outra receita para uma outra doença chama a nossa atenção, diretamente relacionada com o nosso tema. Trata-se do remédio para a gota. A gota é uma doença causada pelo excesso de ácido úrico no organismo, em grande medida devido ao excessivo consumo de carnes vermelhas em especial juvenis, que leva à formação e acumulação de cristais nas articulações, e gera episódios de fortes dores, sendo a principal causa de artrite crónica. O seu tratamento na nossa época baseia-se no controlo da alimentação e no uso de anti-inflamatórios, que evidentemente não existiam então.

Assim, a principal forma de evitar esta doença era a sobriedade alimentar, acompanhada de preparados que procuravam atenuar os incapacitantes e dolorosos efeitos desta doença, significativamente conhecida então como “doença de

²¹ Cosman 1976: 109-110 e 116-123, com sugestivo *dossier* iconográfico.

²² Vincent-Cassy 1992: 92-93.

²³ Allard 1990: 91-94.

reis”. Mas porquê “doença de reis”? A designação derivava do consumo excessivo de carnes vermelhas que, como sabemos, era rara nas classes mais baixas, mas abundantíssima na mesa das elites. Nesta, de facto, a supremacia absoluta pertencia à carne, elemento de distinção associado não só a um maior poder económico como ao próprio lugar do indivíduo na hierarquia social. Como sublinhou Montanari, sensivelmente desde o século XI no Ocidente europeu, a diferenciação social dos alimentos dera um lugar de destaque ao consumo de carne, que se tornou, a partir de então, um privilégio social²⁴.

Sabe-se que o imperador Carlos V († 1558), pai de D. Juana, conhecido pela sua voracidade alimentar, dificuldades de deglutição dos alimentos e digestão, padecia de gota desde bastante novo, que o afetou até ao fim dos seus dias. Entende-se que num receituário como o que analisamos esta patologia, estreitamente ligada à mesa e aos seus excessos, fosse contemplada com nada menos que três receitas destinadas a evitar, tentar curar ou minorar os seus efeitos, nomeadamente as dores que sempre acompanhavam esta doença²⁵.

Outras receitas medicinais que encontramos neste documento dizem respeito a doenças e afeições como úlceras, hemorroidas – com várias receitas – asma, ciática, ou até doenças sexualmente transmissíveis, como a sífilis (*morbo gallico*), em cuja composição entravam, nomeadamente, salsaparrilha, ruibarbo, alabastro e “Legno Santo”²⁶. Contempladas são ainda as dores nas costas – neste caso uma das receitas consistia na aplicação de um emplastro com cal viva e mel²⁷ – vários tipos de febres e até situações possíveis do quotidiano, como a mordedura de cães raivosos. E, claro, várias receitas contra os males contagiosos, nomeadamente a sempre tão temida peste, para a qual existiam duas receitas, uma cujo preparado incluía arsénico²⁸, a outra grão de “pedra bezoar”²⁹.

Outro campo com bastante relevo neste manuscrito é relativo a situações que diziam respeito especificamente às mulheres, e ao seu papel social central: a maternidade. É o caso de uma receita “per conoscere se una dona sai grauida, o no”, de uma outra para “male di Madre alle donne”, outra ainda para preve-

²⁴ Montanari 1995.

²⁵ BNP, cod. 10761, “Per Leuare il dolore della Gotta”, fol. 19v, “per guarire la Gotta”, fol. 21v.

²⁶ *Ibidem*, fol. 7-7v, e ainda “Per non pigliar mal Francese”, fol. 13v.

²⁷ *Ibidem*, fol. 10v.

²⁸ *Ibidem*, fol. 11v.

²⁹ *Ibidem*, fol. 15. Massa encontrada no sistema gastrointestinal, usualmente no estômago, de alguns ruminantes que se considera ter propriedades medicinais e profiláticas. Entre as pedras de bezoar destacava-se a de bezoar oriental, nome dado à concreção formada no intestino de determinada espécie de cabra asiática, a cabra bezoar (*Capra algagrus*, Gm.) mais comum na Pérsia, que atingia elevado preço. Os proprietários transportavam-nas consigo, acreditando que o seu efeito, por exemplo como antídoto de venenos, era imediato. Eram colocadas dentro de recipientes, sobretudo de líquidos, e, pelo facto, muitas viriam a ser encastoadas e exibidas como verdadeiras peças de ourivesaria.

nir abortos, ou para fazer subir o leite³⁰. Tratava-se de uma sistematização de receitas ancestrais e em que avultava, no mundo feminino, a transmissão oral de geração em geração. No caso vertente, tratando-se de um receituário destinado a uma princesa, estas preocupações relativas à gravidez, gestação e parto revestiam-se, também, de uma forte dimensão política. Existem ainda algumas receitas para doenças de crianças, nomeadamente os vermes, esta acompanhada de uma oração latina, que deveria ser proferida aquando da administração do remédio.

A composição de todo este receituário, independentemente da sua finalidade, exprime e evidencia, por um lado, o estágio dos saberes médicos, em vários aspetos: em primeiro lugar, na sua evidente articulação com a astrologia, em que a posição dos astros nos céus influenciava doenças e a eficácia das curas. Na verdade, muitas destas receitas indicam, em primeiro lugar, a hora do dia em que devem ser confeccionadas: antes do nascer do sol ou depois do anoitecer. É o caso, por exemplo, de um preparado para fazer estancar o sangue, em que a primeira indicação é de natureza astrológica: “Quando il Sole è congiunto com la Luna nel segno d’Ariese [*sic*]”³¹; em segundo lugar, a crença dos efeitos benfazejos e curativos de uma quantidade imensa de ingredientes de origem vegetal, mineral e animal; e finalmente, num plano de evidente sincretismo entre o sagrado e o profano, muitas das receitas deveriam ser preparadas num determinado dia do calendário litúrgico e acompanhadas de orações e ladainhas.

Um dos traços dominantes deste receituário é a grande utilização de plantas na preparação dos remédios, de acordo com uma prática ancestral. Na verdade, vegetais, ervas, legumes e especiarias tinham uma utilização específica e valorizada na farmacopeia desde a Antiguidade. A sociedade medieval vira nascer e difundir-se a “cultura do horto” e uma importante farmacologia herborística, muitas vezes ligada aos meios monásticos³², também ela integrada no paradigma dietético e médico estabelecido e sancionado pela tradição que remontava a Hipócrates, Galeno, Dioscórides e Plínio, que descreviam minuciosamente as qualidades e efeitos dos diversos alimentos, e portanto também de ervas e legumes, no sangue e nos humores, na saúde e na doença³³.

Assim se enraizou a convicção de que uma variedade imensa de espécies vegetais eram úteis na confeção de mezinhas – óleos, conservas, unguentos e pós – para tratar as mais variadas afeções, febres e doenças. Daí a sua utilização nas boticas régias, lado a lado com outros produtos como o mel, comprado

³⁰ *Ibidem*, fol. 6v.

³¹ *Ibidem*, fol. 13.

³² Montanari 1995: 206-213.

³³ Kózluk 2012: 210.

com frequência para a botica da rainha D. Catarina³⁴ as amêndoas³⁵, o açúcar e algumas especiarias. Na confeção destas mezinhas tinham também lugar muitas outras substâncias, inclusive de origem animal. Numa receita quinhentista para a “esquinência” – amigdalite, tosse e outras afeções do trato respiratório –, além de várias especiarias, surgia a “alva de cães”, “nome de que dava, na farmacopeia dos séculos XVII e XVIII [...] ao excremento de cão, seco, reduzido em pó subtilíssimo e misturado com outros ingredientes [...]”³⁶. Na composição de uma receita do manuscrito de que nos ocupamos, “per il madre delle donne”, entram testículos de cavalo em pó³⁷, e para estancar o sangue “sterco d’Asino fresco”³⁸. E finalmente, pedras e minerais e metais ou semimetais, que encontramos também neste pequeno tratado: alabastro, argila, arsénico, mercúrio, e até ouro fundido – num preparado para os olhos – e a considerada então “pedra bezoar”, para os males contagiosos.

Analisemos, por exemplo, a composição do evocado “balsamo perfettissimo” com inúmeras aplicações, entre as quais os males do estômago. Na sua composição entram, entre outros ingredientes vegetais e minerais, a sálvia, alho, louro, rosmaninho, lavanda, arruda³⁹, alfarroba⁴⁰, lavanda, mástica⁴¹, azeite, absinto⁴², incenso, mirra, cera, terebentina, argila; mas também ingredientes de origem animal como gorduras de cobra, raposa, cão vermelho e até “grasso umano [sic]”⁴³.

³⁴ ANTT, Corpo Cronológico, Parte I, Mç. 93, doc. 155, alvará de 29 de Outubro de 1554, referente ao pagamento de 12 000 reais de mel para a sua botica.

³⁵ ANTT, Corpo Cronológico, Parte I, Mç. 94, doc. 50, de 11 de Dezembro de 1554, relativo à compra de um moio de amêndoas para a botica da rainha.

³⁶ Livro de cozinha – Manuppella 1986: 172.

³⁷ BNP, cod. 10761, fol. 16.

³⁸ *Ibidem*, fol. 20.

³⁹ A arruda é uma planta da família das Rutáceas. Também é denominada como arruda-fedida, arruda-doméstica, arruda-dos-jardins, ruta-de-cheiro-forte. Subarbusto muito cultivado nos jardins em todo o mundo, devido às suas folhas, fortemente aromáticas. A farmacopeia recorre sobretudo a duas, a *Ruta graveolens* L. ou *Ruta chalepensis* L.

⁴⁰ Licor obtido a partir de uma planta, vulgar no Mediterrâneo, conhecida como aroeira/alfarrobeira.

⁴¹ Mástique ou almécega (resina). Do latim *masticha*, *resina da aroeira*. É muito provável que se refira aqui o óleo-resina de *Pistacia lentiscus* L.

⁴² *Artemisia absinthium*. Na Grécia Antiga esta planta era dedicada à deusa Ártemis (a Diana romana), de onde derivou o seu nome científico. Trata-se de uma “planta herbácea, aromática, à qual se atribuem várias virtudes: aperitiva, digestiva, estimulante, diurética, febrífuga, etc.” Manuppella 1986: 210.

⁴³ BNP, cod. 10761, fol. 4.

Já a referida receita para os males da gota reza assim:

“Na noite de São João antes que o sol se levante, isto é, na alvorada, colherás o meimendro⁴⁴, cortá-lo-ás em pedaços pequenos e colocá-lo-ás numa panela bem fechada; porás a panela debaixo da terra num lugar onde passe gente e aí a deixarás até 15 de Agosto, dia em que a desenterrarás; cõa-se o sumo daquela erva através de papel emporético⁴⁵ e depois [deita-se num recipiente de] vidro. Para utilizar tomam-se dois pedaços brancos e novos de tecido e molham-se neste líquido, depois colocam-se sobre o mal do paciente que no espaço de três dias sentirá um efeito benéfico”.

* * *

Em suma, o pequeno tratado médico-sanitário que aqui considerámos, trazido por uma princesa destinada a ser rainha, em pleno século XVI, sintetiza de forma extraordinariamente clara, acentuada pela presença de uma iconografia alusiva, as concepções dominantes da medicina do tempo, devedora de uma longa tradição que remontava à Antiguidade. Contemplando um vasto conjunto de receitas e mezinhas para as mais variadas afeções e doenças⁴⁶, este receituário dá um lugar, ainda que discreto, às enfermidades e indisposições relativas ao estômago e às digestões e, nesse sentido, aos efeitos nefastos que a fartura da mesa aristocrática poderia acarretar.

⁴⁴ Meimendro-negro (*Hyoscyamus niger*): planta medicinal indicada contra os problemas digestivos, utilizando-se preferencialmente as folhas secas. Agradecemos à nossa colega Nunziatella Alessandrini (CHAM-FCSH/UNL) a ajuda na tradução deste passo.

⁴⁵ É um papel que envolve mercadorias, ou que serve para filtrar: papel pardo ou papel manteiga. Agradecemos à nossa colega Nunziatella Alessandrini (CHAM-FCSH/UNL) a ajuda na tradução deste termo.

⁴⁶ Além de outras componentes de carácter enciclopédico de que, como dissemos, aqui não nos ocupamos.

BIBLIOGRAFIA

Fontes

- Arquivo Nacional da Torre do Tombo (ANTT), Corpo Cronológico, Parte I, Mç. 93, doc. 155.
- Arquivo Nacional da Torre do Tombo (ANTT), Corpo Cronológico, Parte I, Mç. 94, doc. 50.
- Biblioteca Nacional de Portugal (BNP), cod. 10761, *Relaçam varia de Diversas questões tratadas e escriptas por Manuel Severim de Faria cónigo e chantre da Sé d'Evora Doutor em Theologia e Artes. Com algumas receitas varias para o tratamento de enfermidades e endisposições a depois das comidas escriptas em italiano e dadas pelo cozinheiro da coppa da prinsseza D. Joanna mãy que foy de el rey D. Sebastião que Deus aija em gloria eterna.*
- As Gavetas da Torre do Tombo = Rego, António da Silva (coord.) (1965), *As Gavetas da Torre do Tombo*, vol. 5, gaveta 15, maços 16-24, Centro de Estudos Históricos Ultramarinos, Lisboa.
- Livro de cozinha = Manuppella, Giacinto (1986), *O Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* Prólogo, Leitura, Notas aos Textos, Glossário e Índices, IN-CM, Lisboa.
- Manual de Mugeres* = Crespo, Alicia Martinez (1996), *Manual de Mugeres en el qual se Contienen Muchas y Diversas Reçeutas muy Buenas*, estudio, ed. y notas, Salamanca, Ediciones Universidad de Salamanca.
- PHGCRP = Sousa, António Caetano de (1744), *Provas da História Genealogica da Casa Real Portuguesa*, III, Regia Officina Sylviana e Academia Real, Lisboa: 68-80.

Estudos

- Allard, Jeanne (1990), “Le corps vu par les traités de diététique dans l’Espagne du Siècle d’Or”, in Redondo, Augustin (ed.), *Le corps dans la société espagnole des XVIe et XVIIe siècles*, Éditions de la Sorbonne, Paris, 91-101.
- Bethencourt, Francisco (1994), “Un univers saturé de magie: L’Europe Méridionale”, in Muchembled, Robert (coord.), *Magie et sorcellerie en Europe du Moyen Age à nos jours*, Armand Colin, Paris, 159-194.
- Bilimoff, Michèle (2011), *Les remèdes du Moyen Age*, Éditions Ouest-France, Rennes.
- Buescu, Ana Isabel (2007), *Catarina de Áustria (1507-1578). Infanta de Tordesilhas, rainha de Portugal*, A Esfera dos Livros, Lisboa.

- Cosman, Madeleine Pelner (1976), *Fabulous Feasts. Medieval Cookery and Ceremony*, George Braziller, New York.
- Coulano, Ioan P. (1987), *Eros and Magic in the Renaissance*, The University of Chicago Press, Chicago.
- Delumeau, Jean (1984), *A Civilização do Renascimento vol. II*, Editorial Estampa, Lisboa.
- Felismo, David (2011), “Dieta e gosto na mesa régia. Notas sobre dietética e alimentação na corte portuguesa”, in Buescu, Ana Isabel, e Felismo, David (coords.), *A mesa dos Reis de Portugal. Ofícios, consumos, cerimónias e representações (séculos XIII-XVIII)*, Temas e Debates, Lisboa, 350-380.
- Kózluk, Magdalena (2012), “Se nourrir et se soigner: jardin et médecine pratique aux XVIe et XVIIe siècles”, *Seizième Siècle*, 8: 209-225.
- Montanari, Massimo (1995), *La faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, Seuil, Paris.
- Santos, Maria José Azevedo (1997), "O Mais Antigo Livro de Cozinha Português. Receitas e Sabores", in *Alimentação em Portugal na Idade Média. Fontes. Cultura. Sociedade*, [s.n.], Coimbra, 35-66.
- Vincent-Cassy, Mireille (1992), “La gula curiale ou les débordements des banquets au début du règne de Charles VI”, in Aurell, M., Dumoulin, O., et Thélamon, F. (eds.), *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les ages*, Publications de l'Université de Rouen, Rouen, 91-102.